



# Kopke Reserve Ruby

## Herkomst

Douro, Portugal

## Druivenras

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

## Vinificatie

Met de hand geplukt op het optimale moment, worden de druiven ontsleut, gekneusd en omgezet in wijn door een proces van zorgvuldige vinificatie, versterkt door constant onderdompelen van de most tijdens fermentatie. Dit gebeurt in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur (tussen 28-30°C) tot de juiste zoetheid (baumé) is bereikt. Op dit punt wordt druivenbrandewijn toegevoegd, wat zal resulteren in de uiteindelijke versterkte wijn.

## Rijping

De uiteindelijke wijn rijpt in grote roestvrijstalen tanks en grote houten vaten voor minimaal 5 jaar.

## Alcoholpercentage

19,5%

## Proefnotitie

Een intense robijnrode kleur, met paarse tinten. De aroma's van rood fruit vallen op in een elegante en verleidelijke neus, die doet denken aan aroma's van jam. De smaak is evenwichtig en intens, met goede structuur, waardoor het rood fruit zijn kracht kan onthullen.

## Wijn-spijs

Heerlijk bij cheesecake, panna cotta met bramensiroop, chocoladetruffels en medium-sterke kazen zoals Camembert

## Serveertemperatuur

12-14 graden Celsius

